



 **Lißner**  
engineers + architects



**Wer, Wie, Was, Warum?**

**Was brauchen wir zur  
Herstellung unserer Produkte?**

**Was ist uns wichtig?**

**Was wünschen Sie?**

**Was ist das wichtigste an einem  
Lebensmittelverarbeitungsbetrieb?**

**Wer sind wir?**

**Wie planen wir?**

**Womit verdienen Sie Geld?**

**Warum sind wir anders?**

**Was können wir für Sie tun?**

# Was machen wir?

- **Generalplaner und Berater** für die Lebensmittelverarbeitende Industrie
  - in der Branche tätig **seit 1988**
- **Kernkompetenz: Planung von Verarbeitungsbetrieben für Fleisch, Fisch und Feinkost**
  - Weitere Projekte: **Gemüseverarbeitung, industrielle Großküchen sowie Süß- und Backwaren**
- **Experten für die Produktionsplanung und Logistik** (Materialfluss, Raumkonzepte)
  - Planung der **Technischen Gebäudeausrüstung, Gebäudeplanung und Architektur**
    - **Dienstleistung und Service für unsere Kunden**



Damit können wir alles aus einer Hand anbieten!



# Was machen wir?

- Projekte aller Größenordnungen
  - Über 750 Planungs- und Beratungsprojekte
    - Unterschiedliche Branchen der Lebensmittelverarbeitung Schwerpunkt Fleisch
      - Mehr als 300 Bau-, Modernisierungs- oder Rationalisierungsprojekte

1988

heute

Wer sind wir?



**Uwe Meyer**

## Management Team Lißner



**Tobias Lißner**



**Dennis Lißner**



**Olaf Sauerbier**

- 25 Mitarbeiter
- 3 Abteilungen: Produktionsplanung; technische Gebäudeausstattung; Bauplanung und Architektur

- Wodurch verdienen Sie Geld?



- Was ist das Wichtigste für Ihren Produktionsbetrieb?



Wir planen  
„von Innen nach Außen“  
alles aus einer Hand!

- Ist Ihre Produktion das Wichtigste für Sie?



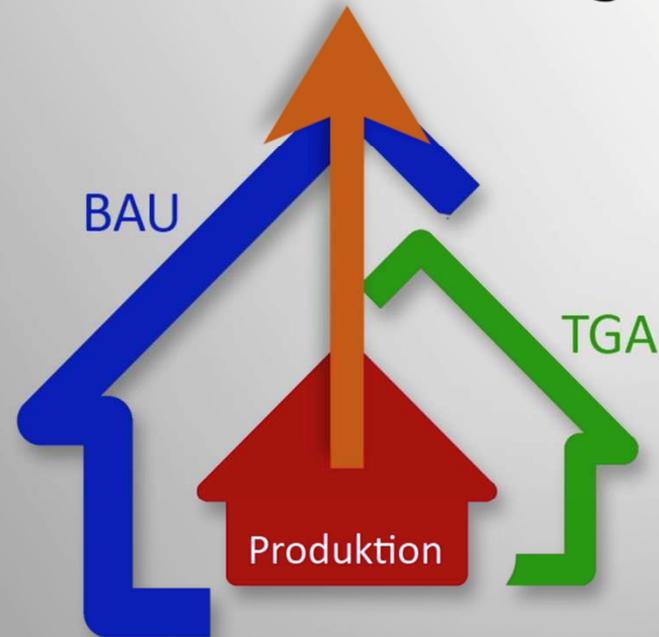
- *Time for intelligent solutions...!!!*



1. Schritt Produktionsplanung
2. Schritt Planung der technischen Gebäudeausstattung
3. Schritt Planung des Gebäudes und der Architektur

**Das Wichtigste für Sie ist auch das Wichtigste für uns!**

## Lebensmittelverarbeitungsbetrieb



Planung von innen nach außen

# Was ist wichtig für die Planung?



- **Ganzheitlicher** Planungsansatz  
unter technischen, betriebswirtschaftlichen und ökologischen Aspekten



- **Kreuzungsfreier**, optimierter Materialfluss unter Beachtung  
der EU – Hygienerichtlinien, USDA-Normen, IFS Standard und EFSIS



- **Modernste** Produktions- und Logistikprozesse  
Für hohe Produktqualität und Effektivität angepasst auf die  
individuellen Bedürfnisse



- **Vision** der langfristigen Werksentwicklung;  
Realisierbarkeit in Ausbaustufen

# Was fließt in die Planung ein?

Grundlagen unserer Planung sind die gesetzlichen Anforderungen des jeweiligen Landes, wie:

§ Unfallverhütungsvorschriften

§ Hygienevorschriften

§ Arbeitsstättenverordnungen

§ Produkthaftungsgesetze

§ Umweltgesetze

§ Lebensmittel – Hygienerichtlinien

§ DIN und EU Normen

§ Planungsrelevante Inhalte aus IFS, BRC

§ § § Die Ziele und Wünsche unserer Kunden!



# Welchen Vorteil haben Sie?

## Einen modernen Produktionsbetrieb

modernste Technologien auf Ihre Bedürfnisse abgestimmter Automatisierungsgrad



**minimale Betriebskosten**

## Abbilden der Unternehmensziele heute und morgen

Markt-/ Artikel- und Sortimentsentwicklungen Ihres Betriebes abstimmen, festlegen Bestandsflächen, Grundstücksgrößen, Infrastruktur an den Zielsetzungen spiegeln



**Größtmögliche Zukunftssicherheit**

## Die kurz- und langfristige Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes

Planungs- und realisierungsbegleitende Kostenkontrolle, Qualitäts- und funktionsbewusster Materialeinsatz in der Ausführung



**Kostentransparenz und Qualität**

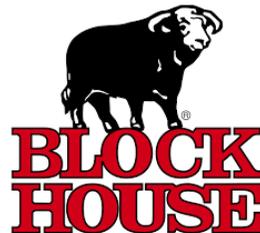
## Einen zügigen und reibungslosen Projektablauf

Projektmanager und kompetente Planungsbeteiligte aus eigenem Hause, Qualifizierte Projektleiter vor Ort



**Betreuung „aus einer Hand“**

# Wer sind unsere Kunden national ?



# Wer sind unsere Kunden international ?



# Warum sind wir auch für Sie die Richtigen?

## → Planung „von Innen nach Außen“

- Dadurch kreuzungsfreie Materialflüsse
- Kurze Produkt- und Personalwege

## → Alles aus einer Hand

- Produktionsplanung: Mengengerüst, Materialflussplanung, Produkt- und Personalwege, etc.
- TGA-Planung: Elektro, Sanitär, Dampf, Kälte, Entwässerung, etc.
- Bauplanung: Fußbodenaufbau, Wandaufbau, Türen, etc.

## → Planung nach gesetzlichen Anforderungen und branchenüblichen Richtlinie

- Insb. IFS Standard Food, Industriebaurichtlinie, Arbeitsstättenverordnung, Hygienerichtlinien, Lebensmittelhygienerichtlinien, etc.

## → Im Team mit dem Kunden

- Passend zu Ihren Anforderungen

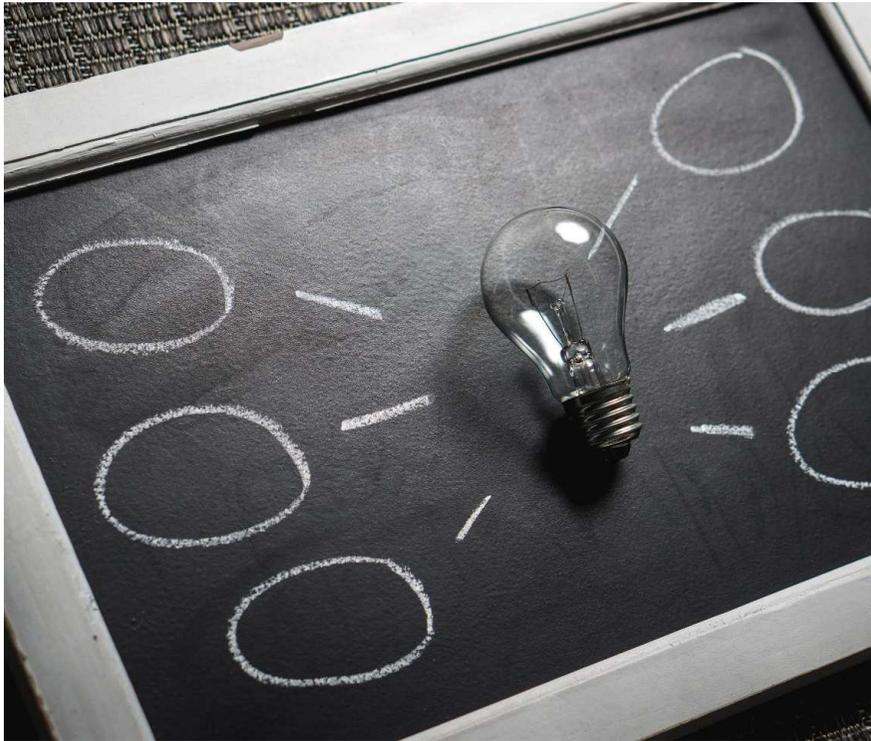
## → Ganzheitlicher Planungsansatz

- Alle Daten und Anforderungen werden von Beginn an in die Planung miteinbezogen (ökologische, technische und betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte)

## → Erfahrung und Knowhow

- 30 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie

# Unsere Leistungen im Überblick



- ✓ Planung von Neubau, Umbau, Erweiterung, Modernisierung, Umstrukturierung im laufenden Betrieb
- ✓ IST Aufnahmen vor Ort Maschinentechnik, TGA, BAU
- ✓ Zeichenarbeiten, 3D Visualisierungen
- ✓ Konzeptplanung / Masterplanung / Produktionsplanung
- ✓ Generalplanung Produktion / TGA / BAU
- ✓ Anträge gem. BImSchG, Bauanträge, Entwässerungsanträge
- ✓ Arbeitssicherheit und Energiemanagement
- ✓ Beratung und Betreuung

***Individuelle Betreuung Fragen Sie gerne nach weiteren Leistungen!***

# IST Aufnahmen und IST Standerstellung

- **IST Aufnahme vor Ort**
- **3D Scan vor Ort**
- **Aufnahme Baulich**
- **Aufnahme Maschinen und Anlagen**
- **Aufnahme Technische Gebäudeausstattung (TGA)**
- **Erstellung der Ist Standzeichnungen als 2D Zeichnung**
- **Erstellung des IST Stand-Gebäudemodell als 3D Modell**
- **Mängeldokumentation**



# Zeichnarbeiten und 3D Visualisierung

- Erstellung, Aktualisierung von Zeichnungen und 3D Modellen
- Flucht- und Rettungswegpläne, Feuerwehrpläne
- Produkt- und Personalwegepläne,
- Abfallwegepläne, Materialflusspläne
- Zapfstellenpläne
- Erstellung 3D Modell mit Anlagentechnik
- 3D Visualisierungen Innen und Außen
- Walk Through durchs 3D Modell
- Rundgang mit 3D Brille durchs Gebäude

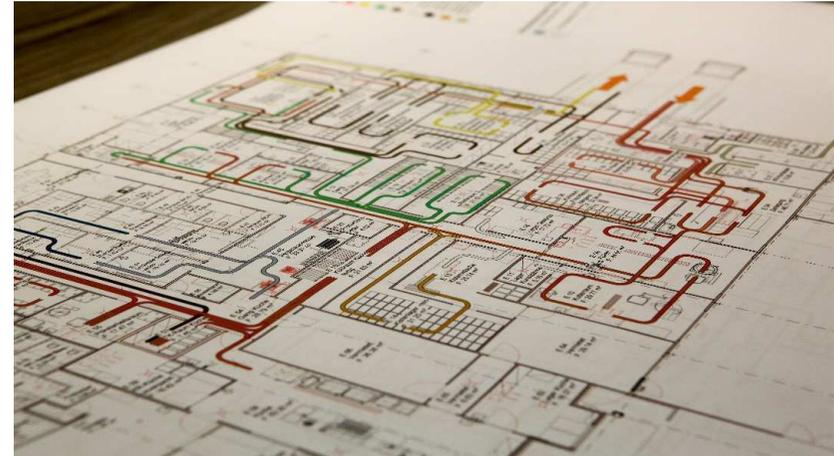


*Möglichkeit der Betrachtung noch bevor gebaut wurde*

# Masterplanung von Innen nach Außen

- Neu- und Umbauten, Erweiterungen
- Umstrukturierungen, Modernisierungen
- Planung der optimalen Materialflüsse
- Mengengerüst
- Kapazitätsberechnung Maschinen und Anlagen
- Raumgrößenberechnung / Flächenbedarf
- Layoutplanung maschinenseitig
- Grundriss Maschinen und Anlagen
- Produkt- und Personalwege
- Kostenschätzung nach DIN 276

 **Produktionsplanung**



# Generalplanung aus einer Hand



- Grundlagenermittlung, Vorplanung, Entwurfsplanung, Genehmigungsplanung
- Ausführungsplanung, Vorbereitung und Mitwirkung bei der Vergabe
- Objektbetreuung



- Maschinen und Anlagen, Technische Gebäudeausstattung, Bau und Architektur
- Logistikplanung
- Umfassende Betreuung „Alles aus einer Hand“
- Branchenspezifisches know how

- mehr als 30 Jahre Erfahrung im Lebensmittelbereich



*Vom ersten Strich bis zur Inbetriebnahme wir begleiten Sie gerne!*

# Anträge und technische Betreuung und Beratung



LAW

- Erstellung von Anträgen nach BImSchG
- Erstellung von Bauanträgen
- Erstellung von Entwässerungsanträgen



REGULATION

- Gespräche mit allen beteiligten Behörden  
(Bauamt, Umweltamt, Gewerbeaufsicht, Veterinär)
- Kostenschätzungen nach DIN276
- Arbeitssicherheit, Energiemanagement, Hygiene, uvm.



RULES

- Technische Betreuung z.B. bei Neuanschaffungen von Produktionsmaschinen
- Wir beraten und betreuen Sie bei allen Fragen Rund um Ihren Betrieb

*Fragen Sie uns – wir helfen wo wir können und unterstützen!*



AUTHORITY



COMPLIANCE



PROCEDURE

# Ihre Vorteile auf einen Blick !

- Planung „von Innen nach Außen“
- Alles aus einer Hand
- Planung nach gesetzlichen Vorgaben
- Effiziente Produktion durch sorgfältige Planung
- Bauzeitenverkürzung und Kostenkontrolle durch gute Vorplanung
- Unabhängiges Planungsbüro
- Im Team mit dem Kunden
- langjährige Erfahrung und branchenspezifisches Knowhow

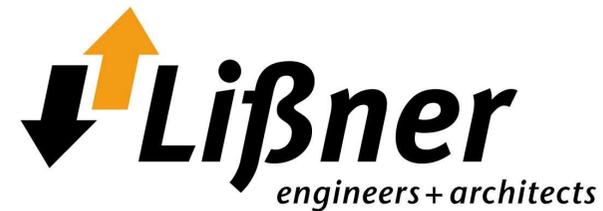
*Wir geben alles und ein bisschen mehr für ein gemeinsames Ziel!*

***Erfolg ist planbar!***

**Exzellente Planung von Experten für Experten**



**Vielen Dank für Ihr Interesse!**



***Lißner engineers + architects***  
***Dennis und Tobias Lißner GbR***  
Hasenkamp 9  
D-25482 Appen

Tel.: +49 (0)4101 / 55 68 10  
Fax: +49 (0)4101 / 28 901  
info@lissner.eu  
www.lissner.eu